حیدرآبادی مٹکہ گوشت

اجزاء:

دہی---- دو کپ

مٹن-------- ایک کلو

تازہ پسا کھوپرا-------- آدھا

نمک---------- ایک چائے کا چمچہ

کوکنگ آئل------- آڈھا کپ

ہری مرچ پاؤڈر-------- دو کھانے کے چمچے

کری پتہ--------- حسب ضرورت

گرمصالحہ--------- ایک کھانے کا چمچ

دھنیا.......... دو کھانے کے چمچے

لال مرچ پاؤڈر............. دو کھانے کے چمچے

لہسن..... ایک کھانے کا چمچہ

ترکیب:

ہانڈی میں تیل گرم کر کے گوشت فرائی کرلیں۔

اب لہسن،لال مرچ،دھنیا اور نمک ڈال کر مزید پانچ منٹ تک فرائی کریں۔

چار کپ پانی کے ساتھ کھوپرا شامل کر کے ابال آنے پر دھیمی آنچ پر پینتالیس منٹ تک پکائیں۔

ڈھکن ہٹا کر گرم مصالحہ،ہری مرچ کا پیسٹ،دہی اور کری پتہ شامل کر کے مزید پندرہ منٹ تک پکنے دیں۔

تیار ہونے پر گرم گرم سرو کریں۔

0307-8162003